Sommaire

1	**Avertissements**	**80**
1.1	Avertissements généraux de sécurité	80
1.2	Responsabilité du fabricant	81
1.3	But de l'appareil	81
1.4	Élimination	81
1.5	Plaque d'identification	82
1.6	Ce manuel d'utilisation	82
1.7	Comment lire le manuel d'utilisation	82
2	**Description**	**83**
2.1	Description générale	83
2.2	Panneau de commandes	84
2.3	Autres parties	84
2.4	Accessoires disponibles	85
3	**Utilisation**	**87**
3.1	Avertissements	87
3.2	Première utilisation	87
3.3	Utilisation des accessoires	88
3.4	Utilisation du four	91
3.5	Conseils pour la cuisson	93
3.6	Afficheur	95
4	**Nettoyage et entretien**	**104**
4.1	Avertissements	104
4.2	Nettoyage des surfaces	104
4.3	Nettoyage ordinaire quotidien	104
4.4	Taches d'aliments ou résidus	104
4.5	Démontage de la porte	104
4.6	Nettoyage des vitres de la porte	105
4.7	Démontage des vitres internes	105
4.8	Nettoyage de l'intérieur du four	106
4.9	Vapor Clean : nettoyage assisté du four (sur certains modèles uniquement)	108
4.10	Pyrolyse : nettoyage automatique du four (sur certains modèles uniquement)	110
4.11	Entretien extraordinaire	112
5	**Installation**	**114**
5.1	Branchement électrique	114
5.2	Remplacement du câble	114
5.3	Positionnement	115

FR

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.
Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smeg.com

1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation.
- Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Éloignez les enfants de moins de huit ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Durant l'utilisation, ne posez pas sur l'appareil des objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers et des couvercles.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

Dommages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.

Pour cet appareil

- Avant de remplacer la lampe, assurez-vous que l'appareil est hors tension.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.

1.2 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- le non respect des prescriptions du manuel d'utilisation ;
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales.

1.3 But de l'appareil

- Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisations externes ou des systèmes de commande à distance.

1.4 Élimination

Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et enlevez-le avec la fiche.

Tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.

- Confiez l'appareil destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou remettez-le au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison d'un contre un.

FR

On précise que pour l'emballage de l'appareil, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.

- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de collecte sélective.

Emballage en plastique
Danger d'asphyxie

- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.

1.5 Plaque d'identification

La plaque d'identification contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. N'enlevez jamais la plaque d'identification.

1.6 Ce manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur durant tout le cycle de vie de l'appareil.

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes :

Avertissements

Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

Description

Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation

Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires, conseils de cuisson.

Nettoyage et entretien

Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.

Installation

Informations pour le technicien qualifié : installation, mise en fonction et essai.

Avertissement de sécurité

Information

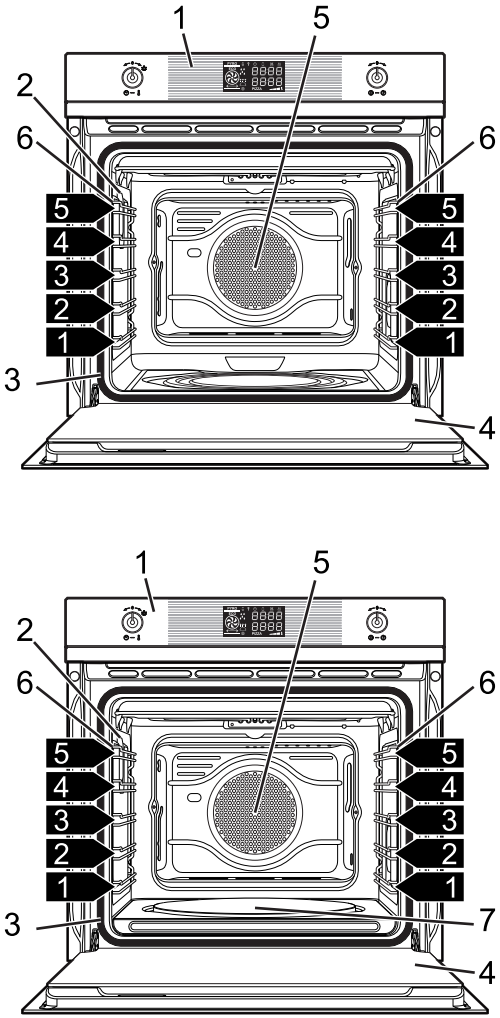
Suggestion

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.
   - Instruction d'utilisation individuelle.

FR

2 Description

2.1 Description générale



1 Panneau de commandes

2 Lampe

3 Joint

4 Porte

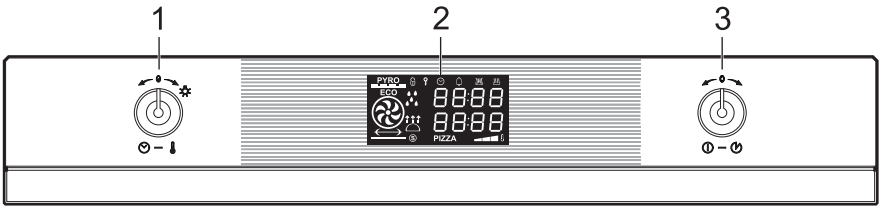
5 Turbine

6 Glissières de support pour grilles et lèchefrite

7 Plaque à pizza

1,2,3... Niveau de la structure

2.2 Panneau de commandes



Manette de la température (1)

Cette manette permet de sélectionner la température et la durée de cuisson, programmer des cuissons programmées, l'heure actuelle ainsi que d'allumer et éteindre la lampe à l'intérieur du four.

Afficheur (2)

Il affiche l'heure actuelle, la fonction et la température de cuisson sélectionnées ainsi que le temps éventuellement attribué.

Manette des fonctions (3)

Cette manette permet de mettre l'appareil sous/hors tension et de sélectionner la fonction de cuisson.

2.3 Autres parties

Plaques de positionnement

L'appareil dispose de plaques permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voir 2.1 Description générale).

Turbine de refroidissement

La turbine refroidit le four et se met en marche durant la cuisson.

Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt de l'appareil.

Éclairage interne

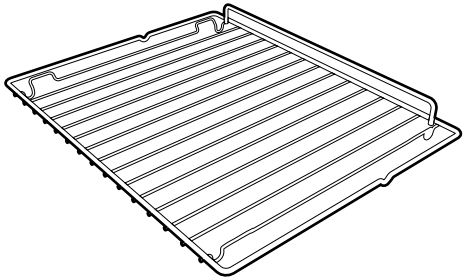
L'éclairage interne du four se met en marche lorsqu'on ouvre la porte ou quand on sélectionne une fonction quelconque, à l'exception des fonctions PYRO ECO , PYRO ECO et .

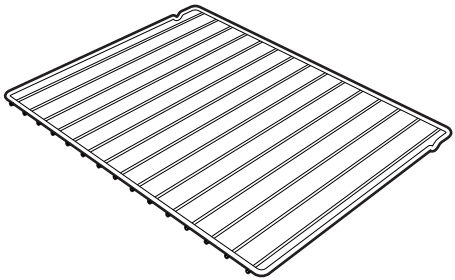
Tournez brièvement la manette de la température à droite pour activer ou désactiver manuellement l'éclairage interne.

2.4 Accessoires disponibles

Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

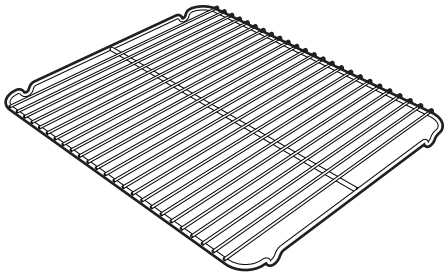
Grille





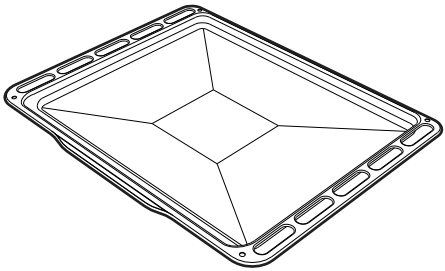
Utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.

Grille pour lèchefrite



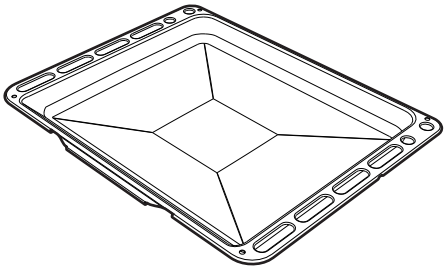
À poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.

Lèchefrite four



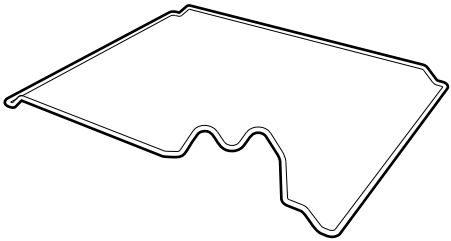
Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.

Lèchefrite profonde



Elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille.

Supports du tournebroche

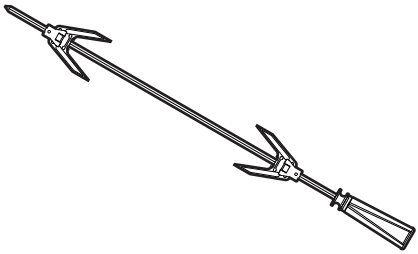


Ils servent de support au tournebroche.

FR

Description

Tournebroche

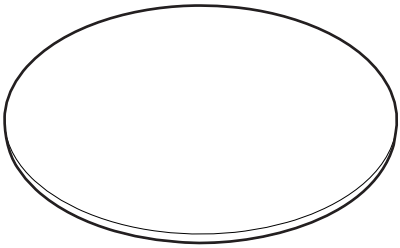


Utile pour la cuisson du poulet et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.

Les accessoires du four susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.

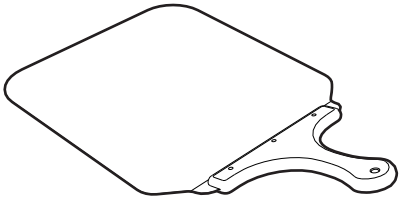
Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.

Plaque à pizza



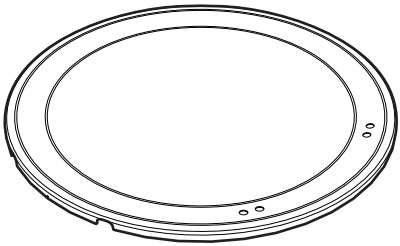
Spécialement étudiée pour la cuisson de la pizza et dérivés.

Pelle à pizza



Utile pour enfourner aisément la pizza et la poser sur la plaque.

Couvercle plaque à pizza



Pour couvrir la plaque à pizza lorsqu'on ne l'utilise pas.

Les accessoires du four susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.

Vous pouvez demander les accessoires d'origine fournis ou en option aux centres d'assistance agréés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.

3 Utilisation

3.1 Avertissements

Température élevée à l'intérieur du four durant l'utilisation
Risque de brûlures

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur du four.
- Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne permettez pas aux enfants de s'approcher à l'appareil durant le fonctionnement.

Température élevée à l'intérieur du four durant l'utilisation
Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez pas de produits en spray à proximité du four.
- N'utilisez pas et ne laissez pas du matériel inflammable à proximité du four.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ni de récipients fermés à l'intérieur du four.
- Ne laissez pas le four sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.

Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces émaillées

- Ne couvrez pas la sole de la chambre de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur la sole de la chambre de cuisson.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.

3.2 Première utilisation

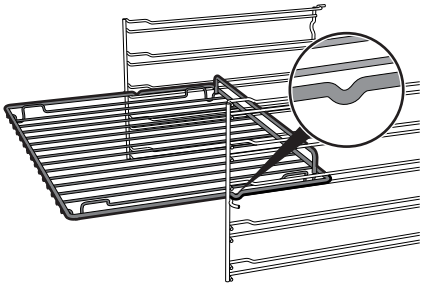
1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil ainsi que des accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans la chambre de cuisson.
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir 4 Nettoyage et entretien).
4. Chauffez le four à vide à la température maximale, pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

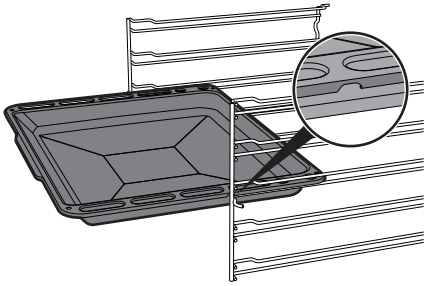
3.3 Utilisation des accessoires

Grilles et lèchefrites

Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt.

- Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction accidentelle de la grille et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière du four.



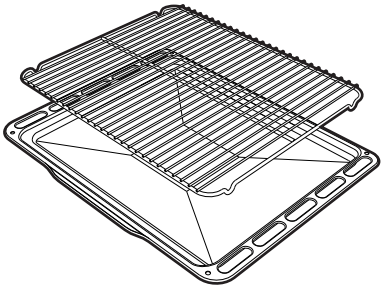


Introduisez complètement les grilles et les lèchefrites dans le four jusqu'à l'arrêt.

Nettoyez les lèchefrites avant la première utilisation pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

Grille pour lèchefrite

Introduisez la grille pour lèchefrite à l'intérieur de la lèchefrite. On peut ainsi recueillir les graisses séparément des aliments en train de cuire.

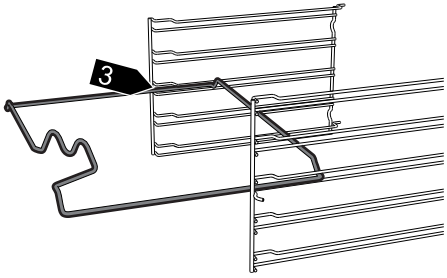


Tournebroche

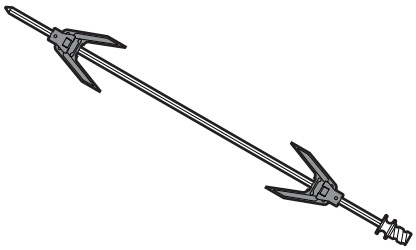
Utilisation impropre
Risque de dommages à l'appareil

- N'utilisez pas la poignée du tournebroche si la température de cuisson sélectionnée est supérieure à 250°C.
- Pour éviter de l'endommager, maintenez la poignée de la broche vissée pendant un maximum de 15 secondes.

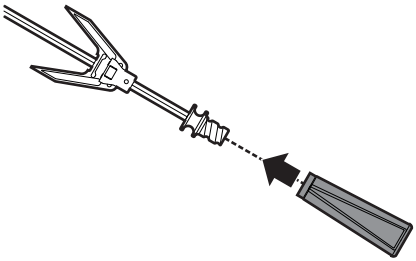
Au cours des cuissons au tournebroche, positionnez le support du tournebroche sur la troisième plaque. Une fois qu'on a introduit le tube rond, la partie façonnée doit rester tournée vers l'extérieur.



Utilisez les fourchettes à clip fournies pour préparer le tournebroche.



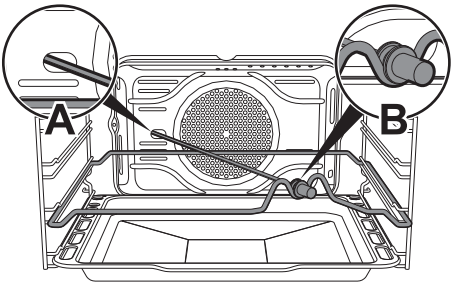
Vissez la poignée fournie pour manipuler aisément le tournebroche.



Après avoir préparé le tournebroche, posez-le sur le support du tournebroche correspondant.

Introduisez la broche dans le trou **A** de manière à l'embrayer dans le moteur du tournebroche.

Veillez à ce que le cliquet soit correctement placé sur la glissière **B**.



Enlevez la poignée avant de refermer la porte du four

On conseille de positionner la lèchefrite au premier niveau du four pour recueillir les graisses de manière plus aisée.

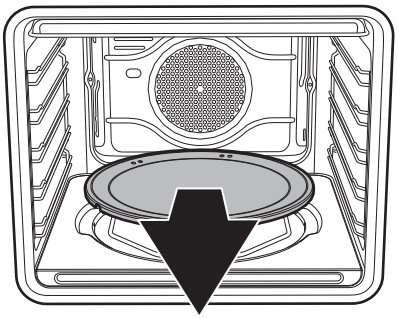
Couvercle et Plaque à pizza (sur certains modèles uniquement)

Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez la plaque à pizza que pour les usages décrits dans ce manuel. Ne l'utilisez pas par exemple sur les plans de cuisson au gaz ou en vitrocéramique ou dans des fours qui ne sont pas prévus pour cet accessoire.
- Mettez de l'huile sur la pizza après sa sortie du four : d'éventuelles taches pourraient compromettre l'aspect esthétique et fonctionnel de la plaque à pizza.
- Si l'on n'utilise pas la plaque à pizza, couvrez la sole avec le couvercle fourni.

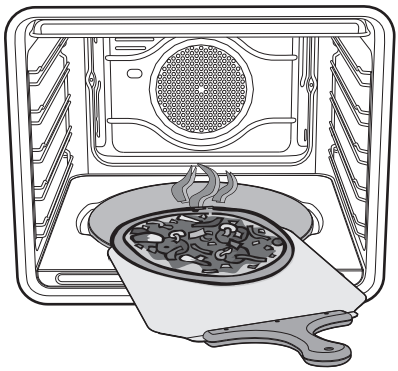
Lorsque le four est froid enlevez du fond le couvercle et introduisez la plaque à pizza. Veillez à ce que la plaque soit correctement introduite dans son logement.

Pour la cuisson, utilisez la fonction spéciale **PIZZA**.



Pelle à pizza (sur certains modèles uniquement)

Saisissez toujours la pelle à pizza par le manche puis enfournez ou défournez. On conseille de saupoudrer légèrement la surface en acier de farine, pour faciliter le coulissement des produits frais qui, en raison de l'humidité qu'ils contiennent, risquent d'adhérer à l'acier.



3.4 Utilisation du four

Allumage du four

Pour allumer le four :

1. Sélectionnez la fonction de cuisson au moyen de la manette des fonctions.
2. Sélectionnez la température au moyen de la manette de la température.

Liste des fonctions

Eco

La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire, dans la modalité ECO est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, à faibles consommations d'énergie.

Eco (sur certains modèles uniquement)

La combinaison de la turbine, de la résistance du gril, et de la résistance de la sole, en modalité ECO, est particulièrement indiquée pour la cuisson sur un seul niveau, à faibles consommation d'énergie.

Circulaire

La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire (intégrée à la partie postérieure du four) permet de cuire des aliments différents sur plusieurs niveaux, à condition qu'ils exigent les mêmes températures et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition uniforme et instantanée de la chaleur. Par exemple, il sera possible de cuisiner simultanément (sur plusieurs niveaux) du poisson, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs ni les saveurs.

Statique

Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéal pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en particulier pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.

Gril

La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats de rôtissage surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combiné au tournebroche (s'il est prévu), il permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéal pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.

Gril tournebroche

Le tournebroche fonctionne en combinaison avec la résistance du gril, permettant de dorer parfaitement les aliments.

Statique ventilé

Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéal pour biscuits et tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2ème et le 4ème niveau)

Turbo

La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs. Idéal pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.

Gril ventilé

L'air produit par la turbine adoucit la vague de chaleur nette générée par le gril, permettant également de griller de façon optimale des aliments très épais. Idéal pour les gros morceaux de viande (ex. jarret de porc).

Cette fonction prévoit également la décongélation et la levée (Voir Fonctions de levage et de décongélation pour de plus amples détails).

Sole ventilée

La combinaison de la turbine et de la seule résistance inférieure permet de terminer plus rapidement la cuisson. On préconise ce système pour stériliser ou pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface, mais pas à l'intérieur, exigeant pour cela une chaleur supérieure modérée. Idéal pour tout type d'aliment.

Circulaire + Gril ventilée

La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs. Idéal pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.

Pyrolyse eco

Lorsqu'on sélectionne cette fonction, le four exécute une pyrolyse à 500° C d'une durée préétablie. Cette fonction est utile pour le nettoyage de chambres moyennement sales.

Pyrolyse

Lorsqu'on sélectionne cette fonction, le four atteint des températures atteignant 500°C qui détruisent tous les résidus gras qui se forment sur les parois du four.

Pizza

Le fonctionnement de la turbine associé au gril et à la résistance inférieure assure des cuissons homogènes également en cas de recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizzas, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.

3.5 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

- Utilisez une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme sur toutes les plaques.
- En augmentant la température il n'est pas possible de réduire les temps de cuisson (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).

FR

Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- Utilisez un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou appuyez simplement avec une cuiller sur la viande. Il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivrez la cuisson pendant quelques minutes.

Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Avec la fonction Gril ventilé, on conseille de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.

Conseils pour la décongélation et le levage

- Positionnez les aliments congelés dans un récipient sans couvercle et hors de l'emballage au premier niveau du four.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée au deuxième niveau et une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.
- Couvrez les parties les plus délicates d'une feuille d'aluminium.
- Pour une pâte bien levée, positionnez un récipient contenant de l'eau sur la sole du four.

Pour économiser l'énergie

- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Nettoyez constamment l'intérieur de l'appareil.
- (S'il est présent) Si on ne l'utilise pas, sortez la plaque à pizza et introduisez le couvercle dans son logement.

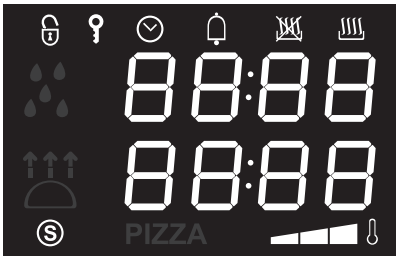
Fonctions de levage et de décongélation

Les fonctions spéciales de décongélation et de levage sont réunies en une seule fonction sous le symbole .

Le choix de la température détermine soit la décongélation soit le levage suivant le tableau ci-après.

Température (°C)	Fonction	Position de la glissière à partir du bas
30	Décongélation	1
40	Levage	1

3.6 Afficheur



Voyant bloque-porte

Voyant blocage enfants

Voyant horloge

Voyant temporisateur minuterie

Voyant cuisson temporisée avec démarrage différé

Voyant cuisson temporisée

Voyant Show Room

Niveau de température

Conditions de fonctionnement

Stand-by : Quand la manette de fonctions est positionnée sur 0 l'afficheur montre l'heure actuelle et le symbole .

ON : Quand la manette de fonctions est positionnée sur une fonction différente de 0, l'afficheur montre la température sélectionnée et le niveau atteint .

ou l'indication « Pyro » si le processus de pyrolyse (nettoyage automatique) est en cours dans le four.

Chaque pression sur la manette de la température permet de faire avancer cycliquement l'état des paramètres dans l'ordre suivant :

1. Sélection de la température.
2. Durée du temporisateur minuterie.
3. Durée cuisson temporisée.
4. Durée cuisson programmée (si vous avez sélectionné une cuisson temporisée).
5. Affichage heure.

FR

Réglage de l'heure

À la première utilisation, ou après une coupure de courant, le symbole clignote sur l'afficheur de l'appareil. Pour commencer une cuisson, sélectionnez l'heure courante.

Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour réduire ou augmenter l'heure affichée. Maintenez la manette tournée pour avancer rapidement.

Il pourrait s'avérer nécessaire de modifier l'heure courante, par exemple en raison de l'heure d'été/hiver. En position de stand-by, maintenez la manette de la température tournée vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la valeur change. Il est impossible de modifier l'heure si le four est ON.

Fonctions de cuisson

Pour sélectionner une fonction de cuisson, tournez la manette de sélection de la fonction vers la droite ou vers la gauche. Le four commence la cuisson à la température présélectionnée. La cuisson est précédée d'une phase de préchauffage qui permet au four d'atteindre plus rapidement la température de cuisson. Cette phase est signalée par le clignotement du niveau atteint . À la fin du préchauffage, le reste fixe et un signal sonore intervient pour indiquer que les aliments peuvent être enfournés.

On peut interrompre une cuisson à tout moment en tournant la manette des fonctions sur 0.

Modification de la température présélectionnée

La température présélectionnée pour chaque fonction peut être modifiée par l'utilisateur. À tout moment au cours de la cuisson, tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour augmenter ou diminuer la température de cuisson de 5 degrés à la fois. Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.

Minuterie

Cette fonction n'interrompt pas la cuisson mais actionne seulement la sonnerie.

La minuterie peut être activée en phase de cuisson et en état de stand-by de l'appareil.

1. Appuyez une fois sur la manette (2 fois si l'on est en phase de cuisson). Sur l'afficheur apparaîtront les chiffres 00:00 et le voyant clignotant.

2. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour programmer la durée (de 1 minute jusqu'à 4 heures). Après quelques secondes le voyant cesse de clignoter et le compte à rebours commence.
3. On peut sélectionner la fonction souhaitée pour la cuisson et attendre que le signal sonore informe l'utilisateur que le temps s'est écoulé. Le voyant clignote.
4. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner une minuterie supplémentaire. Ou appuyez sur la manette de la température pour désactiver le signal sonore.

Cuisson temporisée

On entend par cuisson temporisée la fonction qui permet de commencer une cuisson et de la terminer après le temps sélectionné par l'utilisateur.

L'activation d'une cuisson temporisée annule une minuterie éventuelle sélectionnée précédemment.

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez trois fois sur la manette de la température. Sur l'afficheur apparaîtront les chiffres 00:00 et le voyant clignotant.

2. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour régler les minutes de cuisson de 00:01 à 12:59. Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.

FR

3. Quelques secondes après avoir sélectionné la durée souhaitée, le voyant cesse de clignoter et la cuisson temporisée démarre.
4. Au terme de la cuisson l'afficheur montre le message STOP et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette de la température.

Pour sélectionner une nouvelle cuisson temporisée, tournez de nouveau la manette vers la droite ou vers la gauche.

Pour prolonger la cuisson en mode manuel appuyez de nouveau sur la manette de la température. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les sélections de cuisson précédentes.

Pour éteindre l'appareil, tournez la manette des fonctions sur le symbole 0.

Modification des données sélectionées durant la cuisson temporisée

Durant le fonctionnement, on peut modifier la durée de la cuisson temporisée.

1. Lorsque le voyant est fixe et que l'appareil est en phase de cuisson, appuyez deux fois sur la manette de la température. Le voyant commence à clignoter.
2. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson sélectionnée précédemment.

Cuisson programmée

On entend par cuisson programmée la fonction qui permet de terminer une cuisson à un horaire fixé après un temps sélectionné par l'utilisateur, suivi de l'extinction automatique du four.

1. Après avoir sélectionné une fonction et une température de cuisson, appuyez trois fois sur la manette de la température. Sur l'afficheur apparaîtront les chiffres 00:00 et le voyant clignotant.

2. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour régler les minutes de cuisson de 00:01 à 12:59. Maintenez la manette tournée pour obtenir une augmentation ou une diminution plus rapide.

3. Appuyez une quatrième fois sur la manette de la température. Le voyant clignote. Tournez la manette vers la droite ou vers la gauche pour programmer l'heure de fin de cuisson.
4. Après quelques secondes les voyants et cessent de clignoter. L'appareil attend l'heure de départ sélectionnée.

5. Au terme de la cuisson l'afficheur montre le message STOP et un signal sonore se déclenche ; on peut le désactiver en appuyant sur la manette de la température.

Pour prolonger la cuisson en mode manuel appuyez de nouveau sur la manette de la température. L'appareil reprend son fonctionnement normal suivant les sélections de cuisson précédentes.

Pour éteindre l'appareil, tournez la manette des fonctions sur le symbole 0.

Pour des raisons de sécurité, on ne peut pas sélectionner uniquement l'horaire de fin de cuisson sans sa durée.

FR

Modification des données sélectionnées durant la cuisson programmée

Après avoir modifié la durée de la cuisson, il est nécessaire de régler à nouveau l'heure de fin de cuisson.

Durant le fonctionnement, on peut modifier la durée de la cuisson programmée :

1. Quand les voyants et sont fixes et l'appareil attend de commencer la cuisson, appuyez deux fois sur la manette de la température. Le voyant commence à clignoter.
2. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson sélectionnée précédemment.
3. Appuyez de nouveau sur la manette de la température. Le voyant s'éteint et le voyant commence à clignoter. L'afficheur montre l'heure de fin de cuisson.
4. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour différer l'heure de fin de cuisson.
5. Après quelques secondes les voyants et cessent de clignoter et la cuisson programmée reprendra son fonctionnement suivant les nouvelles sélections.

Menu secondaire

L'appareil est aussi muni d'un menu secondaire escamotable qui permet à l'utilisateur :

- d'activer ou désactiver la Sécurité Enfants.
- d'activer ou de désactiver la fonction Show Room (qui désactive tous les éléments chauffants, en faisant fonctionner uniquement le panneau de commandes).
- d'activer ou désactiver le mode Faible Puissance.

Lorsque l'appareil est en Stand-By

1. Allumez la lampe interne en tournant rapidement la manette de la température.
2. Maintenez la manette de la température enfoncée pendant au moins 5 secondes.
3. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour modifier l'état de la sélection (ON/OFF).
4. Enfoncez la manette de la température pour passer au mode suivant.

Mode Sécurité Enfants : En activant ce mode, les commandes se bloquent automatiquement au bout d'une minute de fonctionnement sans l'intervention de l'utilisateur.

Dans le fonctionnement normal il est signalé par l'allumage du voyant .

Pour désactiver temporairement le blocage durant une cuisson, maintenez la manette de la température enfoncée pendant 5 secondes. Une minute après la dernière sélection, le blocage redevient actif.

Si l'on touche ou modifie les positions de la manette de la température ou de la manette des fonctions, l'afficheur montre le message « bloc » pour deux secondes.

Mode Show Room (uniquement pour les exposants) : En activant ce mode, l'appareil désactive tous les éléments chauffants tout en maintenant le panneau de commandes actif.

Pour utiliser le four normalement, réglez ce mode sur OFF.

Si la modalité est active sur l'afficheur, le voyant Ⓢ s'allume.

FR

Mode Faible Puissance : Lorsqu'on active ce mode de fonctionnement, l'appareil limite la puissance utilisée.

HI: puissance normale.

LO: faible puissance.

En activant le mode faible puissance, les temps de préchauffage et de cuisson peuvent se prolonger.

Tableau indicatif des cuissons

Mets	Poids (kg)	Fonction	Position de la glissière à partir du bas	Température (°C)	Temps (minutes)	
Lasagnes	3	Statique	1 ou 2	220 - 230	40 - 50	
Pâtes au four	2,5	Statique	1 ou 2	220 - 230	40	
Rôti de veau	1	Statique ventilé	2	180 - 190	70 - 80	
Carré de porc	1	Statique ventilé	2	180 - 190	70 - 80	
Epaule de porc	1	Turbo	2	180 - 190	90 - 100	
Lapin rôti	1	Circulaire	2	180 - 190	70 - 80	
Rôti de dinde	1	Statique ventilé	2	180 - 190	110 - 120	
Cou de porc au four	1	Turbo	2	180 - 190	190 - 210	
Poulet rôti	1	Turbo	2	190 - 200	60 - 70	
					Côté 1	Côté 2
Côte de porc		Gril ventilé	4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
Filet mignon		Gril	3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
Filet de bœuf		Gril	3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
Tranches de foie		Gril ventilé	4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
Saucisses		Gril ventilé	3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
Boulettes de viande		Gril	3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
Truite saumonée	0,7	Sole ventilée	2	160 - 170	35 - 40	
Pizza		Circulaire	1	280	8	
Pain		Circulaire	2	190 - 200	30 - 35	
Fougasse		Circulaire	2	180 - 190	15 - 20	
Savarin		Circulaire	2	160 - 170	50 - 55	
Tarte à la confiture		Circulaire/Statique	2	160 - 170	30 - 40	
Pâte brisée		Circulaire	2	160 - 170	20 - 25	
Tortellinis farcis		Circulaire	2	170	20 - 25	
Gâteau paradis		Circulaire/Statique	2	170	50 - 60	
Choux		Circulaire	2	150 - 160	40 - 50	
Pain de Gênes		Circulaire	2	150 - 160	45 - 50	
Gâteau de riz		Circulaire/Statique	2	160 - 170	50 - 60	
Brioche		Circulaire	2	160	25 - 30	
Tarte aux pommes		Statique	3	180	60	

Les temps indiqués dans le tableau ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.

4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements

Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches ou abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.

4.2 Nettoyage des surfaces

Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir.

4.3 Nettoyage ordinaire quotidien

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

4.4 Taches d'aliments ou résidus

Évitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

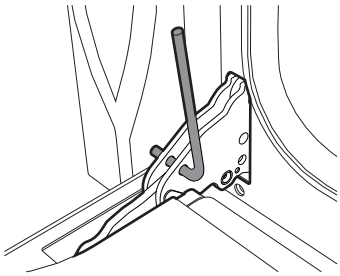
Évitez de laisser sécher à l'intérieur de l'appareil des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture) car ils peuvent abîmer l'émail à l'intérieur de l'appareil.

4.5 Démontage de la porte

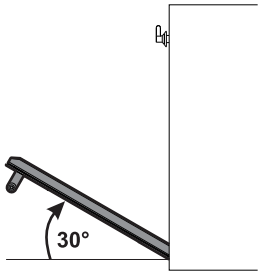
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour démonter la porte, procédez comme suit :

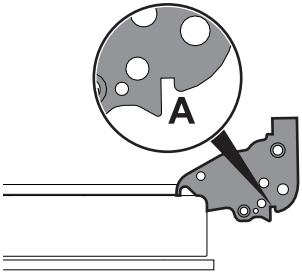
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.



3. Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en vous assurant que les rainures **A** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.



4.6 Nettoyage des vitres de la porte

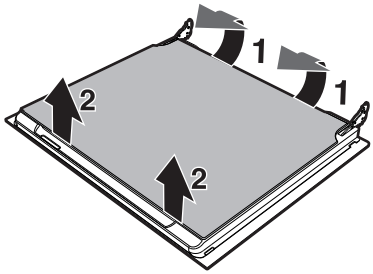
On conseille de nettoyer constamment les vitres de la porte. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.

On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le constructeur.

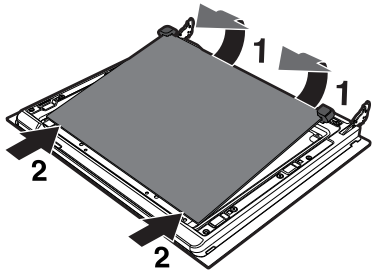
4.7 Démontage des vitres internes

Pour faciliter le nettoyage, les vitres internes qui composent la porte peuvent être démontées.

1. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (**1**).
2. Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (**2**). De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.

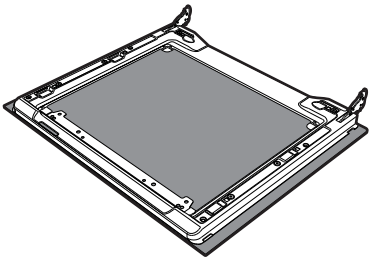


3. Certains modèles sont équipés d'une vitre intermédiaire. Démontez la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut.

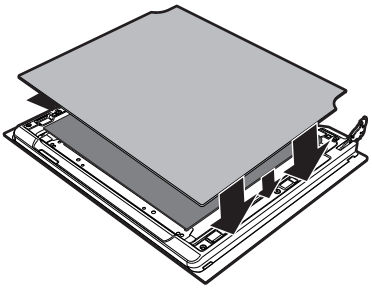


FR

4. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



5. Remettez les vitres en place en suivant les opérations de démontage en sens inverse.
6. Remettez en place la vitre interne. Veillez à centrer et à encastrer les 4 pivots dans leurs logements sur la porte, par une légère pression.

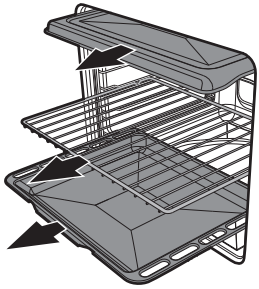


4.8 Nettoyage de l'intérieur du four

Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

Extrayez toutes les parties amovibles.

Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez soigneusement les parties humides.



Il est conseillé de faire fonctionner le four à la température maximale pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les éventuels résidus.

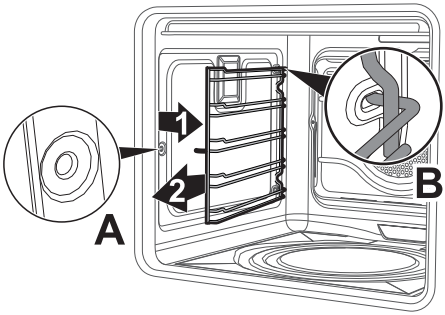
Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille d'enlever la porte.

Démontage des châssis de support pour grilles et lèchefrites

Le démontage des glissières facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales. Cette opération doit être effectuée chaque fois que vous utilisez le cycle de nettoyage automatique (sur certains modèles uniquement).

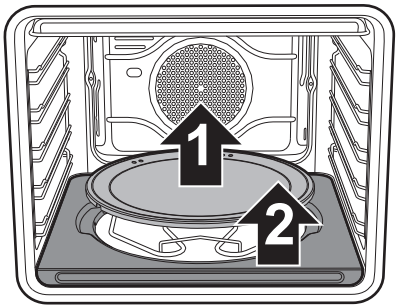
Pour démonter les supports des glissières : Tirez le support vers l'intérieur du four pour le dégager de l'encastrement **A**, puis extrayez-le des logements situés à l'arrière **B**.

Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les glissières.

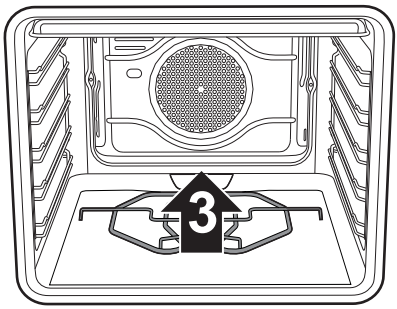


Sur les modèles pizza uniquement :

Retirer d'abord le couvercle de la plaque à pizza (**1**) puis la sole (**2**) sur laquelle elle est positionnée. La sole doit être soulevée vers le haut de quelques millimètres puis extraite vers l'extérieur.



Soulevez de quelques centimètres vers le haut l'extrémité de la résistance inférieure (**3**) et nettoyez la sole du four.



Replacez la sole d'appui de la plaque à pizza, en la poussant contre le panneau de fond du four et abaissez-la de manière à ce que la plaquette de la résistance s'encastre dans la base.

Nettoyage de la plaque à pizza

Lavez la plaque à pizza séparément comme suit :

Modèles à pyrolyse : Laissez la pierre à pizza à l'intérieur du four et activez la fonction de pyrolyse ; lorsque la pierre aura refroidi (elle devient alors tiède), passez un chiffon humide en microfibre pour éliminer les résidus éventuels.

Modèles multifonctions : nettoyez la pierre après chaque utilisation. Ne chauffez pas le four tant que celle-ci est encrassée. Pour le nettoyage, versez 50 cc de vinaigre sur la plaque, laissez agir pendant 10 minutes, puis éliminez en frottant avec une éponge métallique ou abrasive. Rincez à l'eau et laissez sécher.

- Avant de la nettoyer, enlevez les résidus brûlés sur la pierre avec une spatule métallique ou un racloir pour le nettoyage des tables de cuisson en vitrocéramique.
- Pour un nettoyage optimal, la pierre doit être encore tiède ou bien nettoyez-la à l'eau chaude.
- Utilisez des éponges métalliques ou du scotch-brite non abrasif, trempés dans du citron ou du vinaigre.
- N'utlisez pas de détergents.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle.
- Ne faites pas tremper la pierre.
- La pierre humide ne peut être utilisée que 8 heures après le nettoyage.
- A l'usage, la surface de la pierre pourrait se craqueler. Ce n'est autre que la dilatation normale subie, à des températures élevées, par les émaux de revêtement de la pierre.

4.9 Vapor Clean : nettoyage assisté du four (sur certains modèles uniquement)

Vapor Clean est un procédé de nettoyage assisté qui facilite l'élimination de la crasse. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême. Les résidus de crasse sont ramollis par la chaleur et par la vapeur d'eau, ce qui facilite leur élimination.

Utilisation impropre

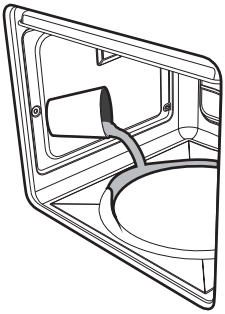
Risque de dommages aux surfaces

- Emportez des abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur du four.
- Effectuez les opérations relatives au nettoyage assisté exclusivement lorsque le four est froid.

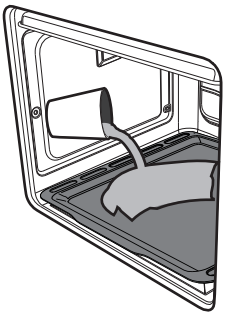
Opérations préliminaires

Avant de démarrer Vapor Clean :

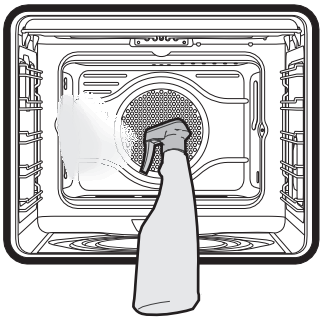
- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four. La protection supérieure peut rester à l'intérieur du four.
- **Pour les modèles multifonction :** Versez environ 40cc d'eau sur la sole du four. Veillez à ne pas sortir de la cavité.



- **Pour les modèles pizza :** Positionnez une lèchefrite sur la sole du four.
- Versez environ 40cl d'eau sur la lèchefrite. Veillez à ne pas sortir de la cavité.



- Nébulisez une solution d'eau et de détergent pour vaisselle à l'intérieur du four au moyen d'un nébuliseur. Dirigez le jet vers les parois latérales, vers le haut, le bas et le déflecteur.



- Fermez la porte.

On conseille d'effectuer un maximum de 20 nébulisations.

Réglage de Vapor Clean

Si la température interne est supérieure à celle prévue pour le cycle de nettoyage Vapor clean, le cycle est immédiatement interrompu et l'afficheur indique STOP. Laissez refroidir l'appareil avant d'activer la fonction de nettoyage assisté.

1. Tournez la manette des fonctions pour sélectionner le symbole .
2. L'afficheur indiquera la durée et la température du cycle de nettoyage.

3. Enfoncez la manette de la température pour démarrer le cycle.
4. Un signal sonore est émis à la fin du cycle de nettoyage Vapor Clean.

Les paramètres de température et du temps ne sont pas modifiables par l'utilisateur.

Fin du cycle de nettoyage Vapor Clean

5. Ouvrez la porte et agissez sur la saleté légère avec un chiffon en microfibre.
6. Éliminez les incrustations plus résistantes avec une éponge anti-rayures à filaments en laiton.
7. En cas de résidus de graisse on peut utiliser des produits pour le nettoyage des fours.
8. Enlevez l'eau résiduelle à l'intérieur du four.

Par souci d'hygiène et pour éviter que les aliments ne prennent une odeur désagréable, procédez au séchage du four en utilisant la fonction ventilée à 160° C pendant 10 minutes environ.

On conseille d'utiliser des gants en caoutchouc pour effectuer ces opérations.

On conseille d'enlever la porte pour faciliter le nettoyage manuel des parties difficiles à atteindre.

4.10 Pyrolyse : nettoyage automatique du four (sur certains modèles uniquement)

La pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à haute température qui dissout la saleté. Ce procédé permet de nettoyer l'intérieur du four avec une facilité extrême.

Utilisation impropre

Risque de dommages aux surfaces

- Emportez des abondants résidus d'aliments ou des débordements des cuissons précédentes de l'intérieur du four.
- Éteignez les brûleurs ou les plaques électriques du plan de cuisson éventuellement installé au-dessus du four.

Opérations préliminaires

Avant de démarrer la pyrolyse :

- Nettoyez la vitre interne en suivant les indications usuelles de nettoyage.
- En cas d'incrustations obstinées vaporisez sur la vitre un produit pour le nettoyage des fours (lire les avertissements figurant sur l'emballage) ; laissez agir 60 minutes puis rincez et séchez la vitre avec du papier de cuisine ou un chiffon en microfibre.
- Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four.
- Enlevez les glissières de support pour grilles / lèchefrites.
- Enlevez la protection supérieure (si celle-ci est présente).
- Fermez la porte.

Réglage de la pyrolyse

1. Tournez la manette des fonctions pour activer PYRO ECO ou PYRO ECO, le voyant clignote.
2. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour programmer la durée du cycle de nettoyage d'un minimum de 2 heures à un maximum de 3 heures (à l'exception de la fonction PYRO ECO où la durée du cycle est fixe sur la valeur de 120 minutes).
3. Enfoncez la manette de la température pour démarrer la pyrolyse. Le voyant devient fixe.

Durée conseillée de la pyrolyse :
- Peu sale : 2 heures.
- Moyennement sale : 2 heures et demie.
- Très sale : 3 heures.

Pyrolyse

4. L'afficheur indique le message « Pyro » et le temps restant pour signaler que l'appareil est en train d'effectuer le cycle de nettoyage automatique.
5. Deux minutes après le début de la pyrolyse, la porte est bloquée (le voyant du bloque-porte s'allume) par un dispositif qui empêche toute tentative d'ouverture.

Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le bloque-porte est activé.

6. À la fin de la pyrolyse la porte reste bloquée jusqu'à quand la température à l'intérieur du four revient au niveau de sécurité. Quand le four aura refroidi, ramassez les résidus à l'intérieur du four avec un chiffon humide en microfibre.

Durant la première pyrolyse des odeurs désagréables peuvent se dégager : elles sont dues à l'évaporation normale des substances huileuses de fabrication. Ce phénomène est parfaitement normal et il disparaît après la première pyrolyse.

Durant la pyrolyse les ventilateurs produisent un bruit plus intense dû à l'augmentation de la vitesse de rotation. Ce fonctionnement, conçu pour favoriser la dissipation de la chaleur, est tout à fait normal. À la fin de la pyrolyse, la ventilation continue automatiquement pendant un temps suffisant pour éviter la surchauffe des parois des meubles et de l'avant du four.

Si le résultat de la pyrolyse n'est pas satisfaisant à la durée minimale, il est recommandé de sélectionner un temps supérieur pour les cycles de nettoyage successifs.

FR

Réglage de la pyrolyse programmée

L'heure de début de la pyrolyse peut être programmée.

7. Après avoir sélectionné la durée de la pyrolyse, appuyez sur la manette de la température. L'afficheur montre l'heure courante et le voyant s'allume.
8. Tournez la manette de la température vers la droite ou vers la gauche pour sélectionner l'heure à laquelle on souhaite terminer la pyrolyse.
9. Après quelques secondes les voyants et restent fixes et l'appareil attend l'heure de départ choisie pour démarrer le cycle de nettoyage.

Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le bloque-porte est activé.

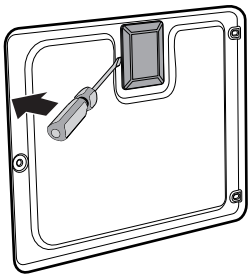
4.11 Entretien extraordinaire

Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

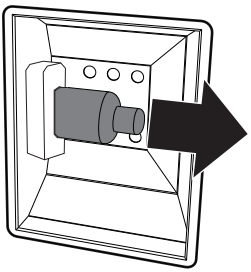
- Mettez le four hors tension.

Remplacement de la lampe d'éclairage interne

1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur du four.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles / lèchefrites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



Ne touchez pas directement l'ampoule halogène avec les doigts, mettez un gant de protection.

5. Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W).
6. Remontez correctement le couvercle en laissant le façonnage de la vitre interne tourné vers la porte.
7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.

Quoi faire si...

L'afficheur est complètement éteint :

- Contrôlez l'alimentation électrique.
- Contrôlez si un interrupteur omnipolaire éventuel en amont de l'alimentation de l'appareil est sur « On ».

L'appareil ne chauffe pas :

- Contrôlez si le mode « show room » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Menu secondaire »).

Les commandes ne répondent pas :

- Contrôlez si le mode « blocage enfants » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Menu secondaire »).

Les temps de cuisson sont longs par rapport aux valeurs indiquées dans le tableau :

- Contrôlez si le mode « faible puissance » a été sélectionné (pour de plus amples détails, voir le paragraphe « Menu secondaire »).

Après le cycle de nettoyage automatique (pyrolyse), il est impossible de sélectionner une fonction.

- Vérifiez si le bloque-porte est désactivé ; dans le cas contraire, le four est muni d'une protection qui empêche la sélection d'une fonction lorsque le bloque-porte est actif. Cela est nécessaire en raison des températures élevées persistant à l'intérieur du four et empêchant tout type de cuisson.

L'afficheur montre le message « ERR4 ».

- Le bloque-porte n'est pas bien accroché à la porte car on l'a ouverte accidentellement durant l'activation du dispositif de sécurité. Eteignez et rallumez le four en attendant quelques minutes avant de sélectionner un nouveau cycle de nettoyage.

En ouvrant la porte durant une fonction ventilée, la turbine s'arrête :

- Il ne s'agit pas d'une panne, mais le produit fonctionne normalement ; cela est utile lorsqu'on agit sur des aliments durant la cuisson pour éviter les pertes excessives de chaleur. A la fermeture de la porte, la turbine reprend son fonctionnement normal.

Si le problème n'a pas été résolu ou en présence d'autres types de pannes, contactez le service d'assistance le plus proche.

Si d'autres messages d'erreur ERRx sont signalés :

prenez note du message d'erreur, de la fonction et de la température sélectionnées et contactez le service d'assistance le plus proche.

5 Installation

5.1 Branchement électrique

Tension électrique
Danger d'électrocution

- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Mettez l'appareil hors tension.

Informations générales

Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont adéquates aux données indiquées sur la plaque.

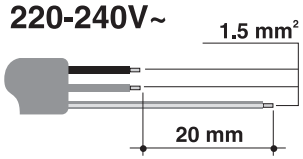
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.

N'enlevez jamais la plaque.

L'appareil fonctionne à 220-240 V~.

Utilisez un câble à trois pôles du type H05V2V2-F (câble 3 x 1,5 mm^2, en se référant à la section du conducteur interne).

Effectuez la mise à la terre avec un câble plus long des autres câbles d'au moins 20 mm.



Branchement fixe

Préparez sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Le dispositif d'interruption doit être situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.

Branchement au moyen d'une prise et d'une fiche

Vérifiez que la fiche et la prise sont du même type.

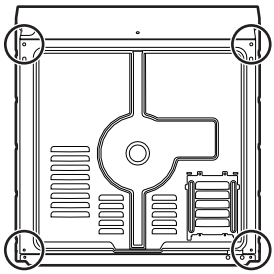
Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

5.2 Remplacement du câble

Tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

1. Pour accéder au bornier, enlevez le carter arrière de l'appareil en dévissant les vis.



2. Remplacez le câble.
3. Assurez-vous que les câbles (four ou plan de cuisson éventuel) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.

5.3 Positionnement

Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.

Pression sur la porte ouverte
Risque de dommages à l'appareil

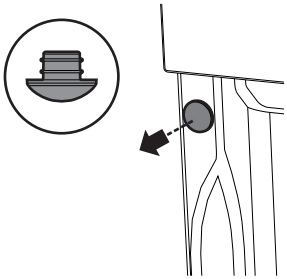
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.

Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil
Risque d'incendie

- Vérifiez que le matériau du meuble résiste à la chaleur.
- Vérifiez que le meuble a les ouvertures nécessaires.

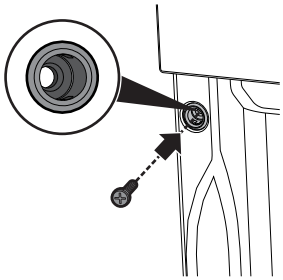
Douilles de fixation

Enlevez les bouchons des douilles qui sont insérées sur l'avant du four.

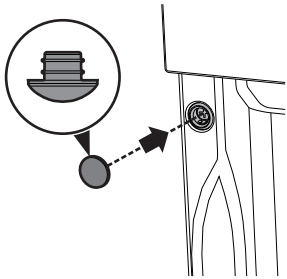


Positionnez l'appareil dans l'emplacement.

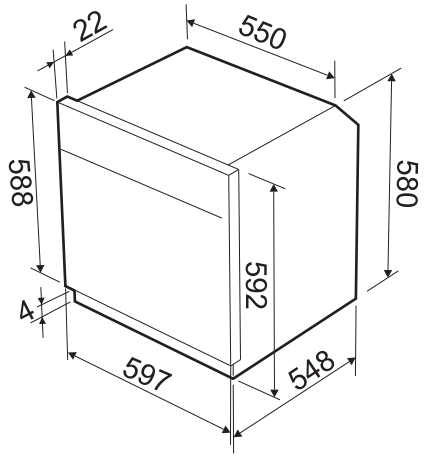
Fixez l'appareil au meuble en utilisant les vis.



Couvrez les douilles avec les bouchons démontés précédemment.



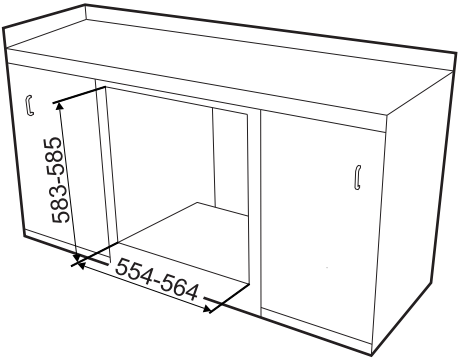
Dimensions hors tout de l'appareil (mm)

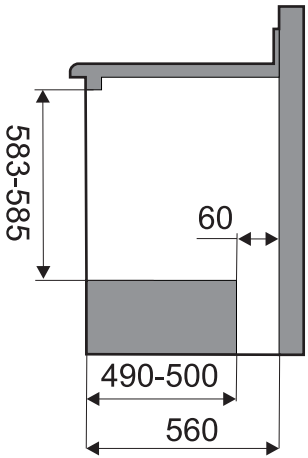


FR

Installation

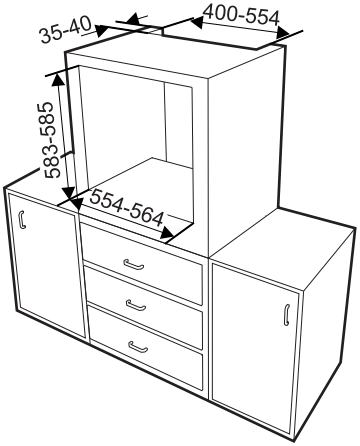
Encastrement sous les plans de travail (mm)

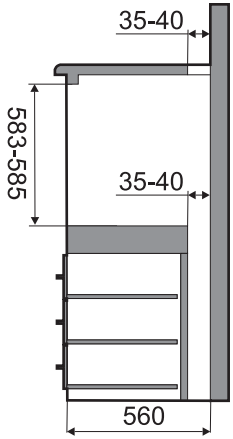




Assurez-vous que la partie arrière/inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm.

Encastrement en colonne (mm)





Assurez-vous que la partie supérieure/arrière du meuble dispose d'une ouverture d'environ 35-40 mm de profondeur.